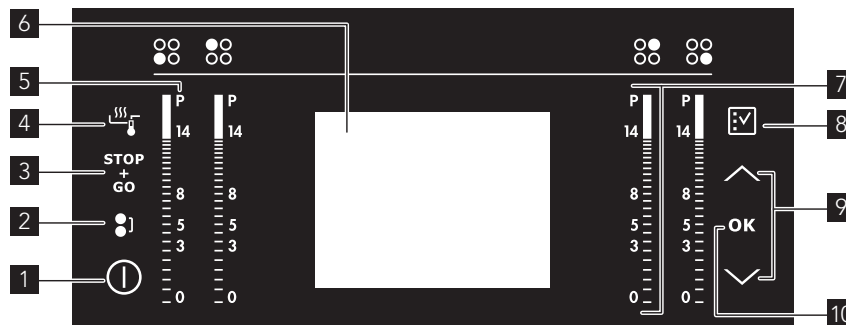


KURZANLEITUNG



i Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld

1. Ein/Aus

2. Bridge Function

3. STOP+GO

4. Cook Assist

5. Power Funktion aktiv

6. Anzeige

7. Einstellskala

8. Zeit- und Zusatzfunktionen

9. Auf- und Abwärtstaste

10. OK

Funktion

Ein- und Ausschalten des Geräts.

Ein- und Ausschalten der Bridge Function.

Ein- und Ausschalten der STOP+GO Funktion.

Einschalten der Cook Assist Funktion.

Einschalten der Power Funktion aktiv .

Anzeige der aktiven Funktionen.

Einstellen der Kochstufen.

Einstellen eines Timers (Stoppuhr, Kochdauer, Kurzzeitwecker) und Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.

Einrichten einer Einstellung.

Bestätigen der Einstellung.

Cook Assist Funktion

i Mit dieser Funktion können Sie eine der drei Garstufen einstellen, um die Temperatur des Kochgeschirrs festzulegen. Das Gerät hält die eingestellte Temperatur während des Garens automatisch konstant. Sie können die Funktion für die vordere linke Kochzone des Geräts einstellen.

Symbol	Garstufe	Speisezubereitung
	Niedrig	Eier
	Mittel	Pfannkuchen
	Hoch	Steak

Ein- und Ausschalten der Cook Assist Funktion

Zum Einschalten der Funktion:

1. Stellen Sie eine leere Pfanne auf die vordere linke Kochzone.
2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie $\wedge$ und $\vee$, um eine Garstufe einzustellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK**.
4. Warten Sie, bis das Gerät das Kochgeschirr erkannt hat.
5. Nach einiger Zeit können Sie mit $\wedge$ und $\vee$ auswählen, ob Sie die Funktion Plancha Grillplatte verwenden möchten.
6. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK**.
7. Warten Sie, bis das Kochgeschirr die über die Garstufe eingestellte Temperatur erreicht hat (das Display zeigt alle Informationen an).
8. Legen Sie das Gargut in die Pfanne.

So schalten Sie die Funktion aus:

1. Berühren Sie 0 auf der vorderen linken Kochzone.
2. Um die Funktion auszuschalten, wählen Sie $\wedge$ und $\vee$.
3. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK**.

Funktion Plancha Grillplatte

Mithilfe der Funktion Plancha Grillplatte können Sie die Cook Assist Funktion mit dem Infinite Plancha Zubehör von Electrolux oder AEG verwenden. Die Funktion Plancha Grillplatte verbindet die beiden linken Kochzonen mithilfe der Cook Assist Funktion, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.

Einstellen der Temperatur der Cook Assist Funktion

Sollten die Ergebnisse nicht Ihren Erwartungen entsprechen, können Sie die Temperatur der Garstufe anpassen.

Berühren Sie $\wedge$, um die Temperatur zu erhöhen oder $\vee$, um sie zu verringern.



Wenn Sie die Temperatur erhöhen, leuchtet dieses Symbol auf.



Wenn Sie die Temperatur verringern, leuchtet dieses Symbol auf.

Praktische Tipps und Hinweise für die Cook Assist-Funktion



VORSICHT!

Um eine Beschädigung bzw. Überhitzung des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie beschichtete Pfannen nur auf den Garstufen Niedrig und Mittel.



Verwenden Sie keinen Deckel bei eingeschalteter Cook Assist Funktion.



Induktions-Kochzonen

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial



Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).



Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Kochgeschirrboden sollte so dick und plan wie möglich sein.



So sparen Sie Energie

- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Praktische Tipps und Hinweise für die Cook Assist-Funktion

Anwendungsbeispiele zum Garen mithilfe der Cook Assist Funktion

In der folgenden Tabelle finden Sie Beispiele von Lebensmitteln für jede Garstufe. Die Menge, Dicke, Qualität und Temperatur (z. B. Gefriergut) der Lebensmittel beeinflussen die eingestellte Garstufe. Wählen Sie eine Garstufe und Einstellung, die Ihrer persönlichen Kochgewohnheit und Ihrem Kochgeschirr entspricht.

Garstufe	Speisezubereitung	Vorbereiten auf
	Eier	Spiegeleier, Omelett, Toast, Fischfilet, Gemüse.
	Pfannkuchen	Pfannkuchen, Fischstäbchen, Gefriergut, Paniertes, Steak (medium).
	Steak	Steak (blutig).

Optimale Ergebnisse mit der Cook Assist Funktion:

- Schalten Sie die Funktion bei noch kaltem Gerät ein (vorgewärmtes Kochgeschirr nicht erforderlich).
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Edelstahl mit einer Sandwich-Bodenbauweise.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einer Vertiefung in der Mitte des Geschirrbodens.

Falls das Bräunungsergebnis nicht zufriedenstellend ist, können Sie es einstellen. Vorgehensweise

- Reduzieren Sie die Garstufe, wenn die Speisen zu angebräunt/dunkel oder noch roh sind.
- Erhöhen Sie die Garstufe, wenn die Speisen zu wenig gebräunt sind.
- In gewissen Fällen muss die Garstufe angepasst werden.

Weitere Informationen zur Temperaturänderung finden Sie unter „Einstellen der Temperatur der Cook Assist Funktion“ im Benutzerhandbuch.

 Unterschiedliche Pfannengrößen können zu unterschiedlichen Aufheizzeiten führen. Schwere Pfannen speichern mehr Wärme als leichte Pfanne, benötigen aber auch mehr Zeit beim Aufheizen.